

Lamm-Rücken mit Senf-Kruste und Gemüse-Gratin

Für 4 Personen

Für das Gemüsegratin:

4 Kartoffeln (ca. 400 g)	2 Zucchini	4 Tomaten
1 Knoblauchzehe	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
100 ml Milch	100 g Sahne	2 EL gehacktes Basilikum

Für den Lammrücken:

1 Knoblauchzehe	600 g Lammrücken	Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl	2 Zweige Rosmarin	4 Scheiben Toastbrot
1 EL geh. Thymianblättchen	4 EL Dijonsenf	80 g weiche Butter

Für die Sauce:

1/4 l Lammfond	1/8 l trockener Rotwein	40 g kalte Butter
----------------	-------------------------	-------------------

Salz, Pfeffer

Für das Gemüsegratin:

Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zucchini und Zucchini waschen, trockenreiben und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Gratinform (ca. 20 cm Durchmesser) mit der Knoblauchzehe und mit 1 EL Butter ausreiben. Die Kartoffelscheiben außen und die Zucchini- und Tomatenscheiben in der Mitte der Gratinform einschichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Milch und Sahne darüber geben, so dass die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Im vorgeheizten Ofen etwa 45 Minuten backen.

Für den Lammrücken:

Knoblauch schälen. Den Lammrücken trockentupfen, salzen und pfeffern. Öl in einem Bräter erhitzen Lammrücken mit Rosmarin und Knoblauch von allen Seiten anbraten. Lammrücken herausnehmen und abkühlen lassen. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für die Senfkruste Toastbrot fein zerreiben oder mahlen. Thymianblättchen mit Senf und weicher Butter verrühren. Brotbrösel untermischen. Die Masse auf den Lammrücken streichen. Lammrücken auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und ca. 8-10 Minuten überbacken.

Für die Sauce:

Den Lammfond mit dem Rotwein in den Bräter (Rosmarin und Knoblauch bleiben drin) geben. Alles aufkochen und um die Hälfte einköcheln lassen. Die Butter in kleinen Stücken mit dem Schneebesen einrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsegratin aus dem Ofen nehmen und mit Basilikum bestreuen. Lammrücken aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Mit Gratin und Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Otto Koch am 02. August 2013